



Forno  
a legna

P  
I  
Z  
Z  
E  
R  
I  
A



## Le Pizze Classiche rosse

<b>AMERICANA</b>	<b>7</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte</b>	
<b>BUFALA</b>	<b>8,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella di bufala</b>	
<b>CALZONE</b>	<b>7,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</b>	
<b>CALZONE FARCITO</b>	<b>9</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini</b>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>9</b>
<b>Pomodoro ,mozzarella, carciofi, cotto, wurstel ,funghi, olive</b>	
<b>CHEF</b>	<b>8,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, cotto e uovo</b>	
<b>CRUDO</b>	<b>9</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, crudo</b>	
<b>DIAVOLA</b>	<b>7,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</b>	
<b>MARINARA</b>	<b>5</b>
<b>Pomodoro, origano, aglio</b>	
<b>MESSICANA</b>	<b>8,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, peperone, mais, fagioli, cipolla di tropea, peperoncino</b>	
<b>MARGHERITA</b>	<b>5,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella</b>	
<b>NAPOLI</b>	<b>7,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe</b>	
<b>NEW YORK</b>	<b>7,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolle</b>	
<b>NOSTROMO</b>	<b>7,50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla</b>	



# Le Pizze Classiche rosse

<b>PANTERA ROSA</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, panna, stracchino, cotto	
<b>PARMIGIANA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, melanzane, grana e mozzarella	
<b>PRINCIPESSA</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro, mozzarella, provolone, speck	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>7,50</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	
<b>PUGLIESE</b>	<b>6,50</b>
Pomodoro, mozzarella, cipolla	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi, cotto	
<b>SAPORITA</b>	<b>9</b>
Pom, mozz, cipolla di tropea, peperone, olive, paprica, testa in cassetta.	
<b>SICILIANA</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano	
<b>SPECK E BRIE</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, brie, speck	
<b>STRACCHINO ROSSA</b>	<b>6,50</b>
Pomodoro, stracchino	
<b>STUZZICANTE</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, porcini	

# Le Pizze Classiche rosse

## **TIROLESE**

**8**

**Pomodoro, mozzarella, speck**

## **TROPEA**

**8**

**Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, pancetta**

## **VEGETARIANA**

**7,50**

**Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate**

## **VALDOSTANA**

**8,50**

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e fontina**

## **VALTELLINESE**

**9**

**Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana**

## **WURSTEL**

**6,50**

**Pomodoro, mozzarella, wurstel**



## **MARGHERITA**

**8**

**base senza glutine, pomodoro, mozzarella,**

## **VEGETARIANA**

**10**

**base senza glutine, pomodoro, mozzarella, verdure grigliate**

**La preparazione dell'impasto e la preparazione della pizza vengono fatti in ambienti senza rischio di contaminazione. La cottura avviene nello stesso forno delle altre, in apposite teglie separate.**

# Le Pizze Classiche bianche

<b>BISMARK</b>	<b>8,50</b>
Mozzarella, brie, stracchino, fontina, uovo e bacon	
<b>CARCIOFINA</b>	<b>7,50</b>
Mozzarella, carciofini	
<b>DELICATA</b>	<b>7,50</b>
Mozzarella, pomodoro pachino, rucola e grana	
<b>EMILIANA</b>	<b>7,50</b>
Mozzarella, gorgonzola, mortadella	
<b>GENOVESE</b>	<b>8,50</b>
stracchino, pesto genovese fatto da noi	
<b>PANNA E SPECK</b>	<b>7,50</b>
Mozzarella, panna e speck	
<b>PERE E GORGONZOLA</b>	<b>8,50</b>
Mozzarella, gorgonzola, pere	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>8</b>
Mozzarella, gorgonzola, stracchino, brie	
<b>STRACCHINO BIANCA</b>	<b>6</b>
Stracchino	
<b>TARTUFO</b>	<b>8</b>
Mozzarella, crema di tartufo	
<b>BACIATA</b>	<b>9,50</b>
Mozzarella, crema di tartufo, in uscita prosciutto cotto	
<b>FOCACCIA NORMALE</b>	<b>5</b>
Sale, origano, olio extravergine	
<b>FOCACCIA AL FORMAGGIO</b>	<b>9</b>
Tipo Recco, con stracchino	
<b>FOCACCIA AL PROSCIUTTO</b>	<b>11</b>
Tipo Recco, con stracchino e prosciutto	
<b>PIAN DEL SOLE</b>	<b>8</b>
Verdure grigliate, prosciutto crudo	

# LE PIZZE DEL PIAN DEL SOLE

**INFERNO 10**



Pomodoro, mozzarella, bufala, salame piccante e peperoncino e habanero

**SENTORE DI BOSCO 12**

Mozzarella, funghi porcini trifolati, crema tartufo

**REGINA BIANCA 11**

Bufala, brie italiano, fontina, cipolla di tropea, scaglie di grana a fine cottura e granella di pistacchio

**BENVENUTI AL SUD 9,50**

Pomodoro, salsina all'aglio, acciughe, origano, pomodorini secchi, pomodorini freschi

**SASSELLO 9,50**

Mozzarella, rucola, miele di sassello e lardo di sassello.

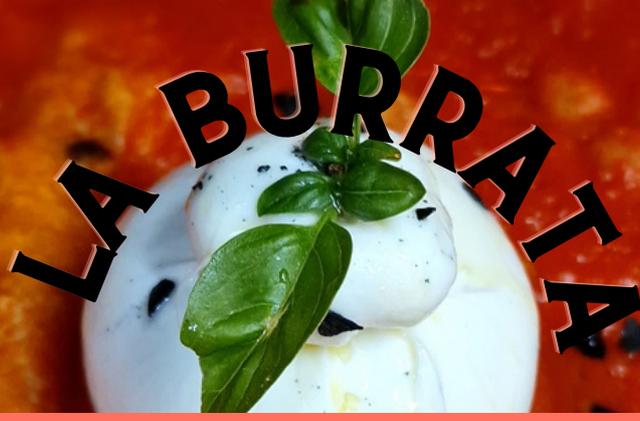
**PRAGA 10**

Pomodoro, mozzarella, formaggio brie, prosciutto e bacon in cottura, carciofini e champignons

**CALZONE SPRE 11**



pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, funghi, carciofini, peperoncino fresco



## **LA BURRATA ROSSA 9**

**Pomodoro, Burrata a fine cottura, basilico, olio extra vergine**

## **LO SFIZIO 11**

**Pomodoro, Burrata a fine cottura, prosciutto crudo, basilico**

## **GIARDINO 11**

**Pomodoro, Burrata a fine cottura, verdure grigliate, funghi e rucola**

## **PISTACCHIO 10**

**Crema di pistacchio, poca mozzarella, dopo cottura mortadella, buratta stracciata, granella di pistacchio.**

## **LA FOCACCIURRATA 9,50**

**Focaccia bianca con olio d'oliva Extra vergine, pomodorini in cottura, burratata a fine cottura stracciata, basilico.**

## **LA PIZZA DI IVANO 10**



**pomodoro, Cipolla di tropea, 4 peperoncini, basilico fresco e burrata**



## BADANI 5€

Pils 5%, 33cl  
Birra chiara a bassa fermentazione,  
note dolci dei malti e un finale  
erbaceo dei luppoli nobili tedeschi

## CONTAMUSSE 5€

american IPA 6.6%, 33cl  
Birra chiara con intense note  
fruttate, resinose e balsamiche  
donate dai luppoli americani



# Le birre di Sassello



## BI SE BAR 5€

Bianca 5%, 33cl  
Birra caratterizzata dall'aggiunta  
di grano integrale non maltato,  
prodotto nel comune di Sassello.

## CITRUS 5€

saison 5%, 33cl  
Dal colore paglierino, al palato  
si evidenzia l'aroma amaro del  
famoso chinotto di Savona.

## Birra alla spina



Piccola 3€  
Media 5€



Piccola 3,50€  
Media 6€

## Birra in bottiglia



33cl  
4€



33 cl  
3,50 €

Bibita in lattina 2.50€  
Acqua microfiltrata 1.50

Coperto 2€